MEMORIA
O SIA
ISTRUZIONE INTORNO ALLA COLTURA
DEL LINO

DEL NOBILE SIGNOR CONTE

ANNIBALE

VIMERGATI SANSEVERINO

SOCIO DELLA PUBBLICA ACCADEMIA D'AGRICOLTURA DI CREMA.

VENEZIA MDCCLXXX.

Presso BENEDETTO MILOCCO in Merceria.

PREFAZIONE.

IL Lino essendo uno dei prodotti più utili, che ne reca la terra, atteso l'uso, che d'esso ne fanno gli uomini, preparato ch' egli sia, e convertito in tela, o in varie altre manifatture introdotto; perciò a buona ragione n' è dai Sovrani più illuminati, nonchè dagli Scrittori d' economiche cose raccomandata non solo la coltura, ed il lavoro, ma prescritte ancora delle regole per bene, ed esattamente l' una, e l' altro eseguire. E di fatti quanto mai è grande l' impiego del popolo, quanto mai esteso l' interno Commercio, che somministra il Lino a quelle Nazioni della nostra Europa, che intorno allo stesso si adoperano con maggior industria, ed energia delle altre! Il che mentre le rende comode ed agiate, accresce ad un tempo medesimo le pubbliche ricchezze, la floridezza, e la possanza delle politiche società, ch' elleno costituiscono.

Fortunatamente nello Stato della nostra Augusta Repubblica avvi una Provincia, ch' è la Cremasca, ove coltivasi molto Lino, ove la qualità del suolo, e la costituzione del clima, e la

 facil-

facilità delle irrigazioni lo rende perfetto, e forse superiore ad ogni altro più pregiato Lino d' Europa; ove le pratiche della coltura sono il risultato di una lunga esperienza, ove scorgonsi seguiti i veri principj della più eccellente, e ben ragionata Agricoltura; ed ove in somma non si ha d' uopo; come nella Fiandra, ed altrove, di far venire la Linosa da Riga, onde ostare, mercè il cambiamento continuo della medesima, alla sua degenerazione. I Cremaschi cambiano è vero la semente; ma ne trovano la risorsa nel proprio Territorio, e questa semente è forse la più perfetta da scegliersi per mantenerne la specie, ovunque tale coltura si volesse introdurre, proseguire e dilatare.

Per tutti questi motivi noi desideravamo da gran tempo d' avere una Memoria sulla coltura del Lino, conforme l' uso de' Cremaschi, e questa scritta in maniera, ed ordinata con tai lumi, che potesse servire alla più compiuta istruzione degli Agricoltori d' ogni altra Provincia del nostro Stato, e far onore nonmeno al genio Nazionale, massime in un tempo, il quale tragge lume e splendore dalle ottime cognizioni, che gli amici dell' umanità cercano a gara di spargere per l' intento, che sotto il glorioso, e dolce Impero d' un Principe Padre de' suoi popoli la civile proprietà degli stessi, vada ognor più aumentando, ed i più possibili incrementi ottenga.

Le Accademie Georgiche, le ragunanze d' ottimi ingegni, che per Sovrano eccitamento quindi poi ſono ſtate erette nelle principali Città del Veneto Dominio, avendo ultimamente promoſſa una ſimile iſtituzione in quella di Crema, nacque in noi perciò la ſperanza, che alcuno dei detti Accademici della medeſima poteſſe la deſiderata iſtruzione intraprendere. L' onore che abbiamo di carteggiare col Nobile Signor Conte Annibale Vimercati Sanſeverino *Cavaliere ornatiſſimo, pieno di genio, e d' amor patrio, ed aſſai infervorato negli ſtudj economici, ci ſervì di mezzo ad invitarlo a ſcrivere coteſta iſtruzione; ed egli ſollecitamente lo fece in un modo, che oltrepaſsò di gran lunga la noſtra eſpettazione. Traſmeſſa poi, e raſſegnata dall' Accademia ſteſſa tale iſtruzione alla Graviſſima Veneta Magiſtratura de' Beni incolti, ed Eccellentiſſima Deputazione Agraria, ecco, ch' ella, grazioſamente al Giornale conceſſa, la rendiamo di pubblica ragione. Nel che fare è ſommo il contento noſtro, mentre, pei pochi lumi che abbiamo, ſiam ſicuri, che verrà aggradita dalle anime virtuoſe; ed onorate, e ſegnatamente da quelli, che volendoſi dare alla più perfetta coltura del Lino, abbian d' uopo d' un indrizzo ſicuro, e di una ſcorta, che li ponga in iſtato di operare nel miglior modo poſſibile. La preciſione colla quale il Signor* Vimercati *ha ſcritta la ſua Iſtruzione, la chia-*

 rezza

rezza congiunta alla più bella ſemplicità, ſono forſe i minori pregj della medeſima. Vi ſcorgeranno i Leggitori illuminati qualche coſa di più, e ſiamo certi, che dopo d' averla eglino traſcorſa, noſco ſi uniranno a ringraziare il nobile e degniſſimo Cittadino, che ha fatto un sì nobil dono alla Nazione. Tutti gli encomj, che con giuſtizia poſſiam far a queſto Signore, e il deſiderare, che i ſuoi pari lo imitino, e che al pari di lui impieghino i loro ſtudj intorno oggetti d' una uguale utilità, e sì corriſpondenti alle ſaggie intenzioni del noſtro ſapientiſſimo Governo.

ISTRUZIONE.

CAPITOLO I.

RElativamente alle disposizioni dell' aere, e alle qualità dei fondi convien coltivare le terre, ed elleno ben coltivate, sono quelle che danno le più perfette, le più migliori, e la più ubertose ricolte. Non può dirsi, che non sia ben coltivata la terra, donde nella Provincia Cremasca traggesi 'l Lino, sì rapporto alla quantità, come alla qualità, avvegnachè dai cittadini a' quali passa da' Villici lavorato, non si riduca a quella finezza cui gli Olandesi soglionlo ridurre. Ciò non avviene per difetto del Lino, il quale certamente è migliore di quello, che nelle Fiandre raccogliesi, ma sibbene per tutt'altre ragioni, intorno alle quali mi riserbo ad altrove parlarne. Due sono le specie del Lino, che si coltivano, e si raccolgono nel Territorio Cremasco. Una è il Lino *Inverniccio*, o sia *Ravagnasco*, così detto, perchè viene seminato innanzi l' inverno; e l' altra è il Lino *Nostra-*

no (*a*). Del primo se ne fa poco uso, perchè troppo grosso e rigido, mente l' altro riesce adattissimo ad ogni più eccellente manifattura, oltre che la sua coltura è veramente propria per le nostre terre. Dunque io tratterò di pro-

---

(a) Nostrano, *perchè trovo in pochi Scrittori da me letti, che danno regole diverse del costume nostro appoggiato a lunghe, e dispendiose sperienze.*

Carlo Stefano *Gentiluomo Francese nel cap.* 35. *pag.* 461. *scrive*, „ che il Lino non deve seminarsi in qual„ sivoglia luogo, perchè nuoce molto a tutt' i terreni." Il nostro rimette le terre, perchè lor serve di riposo, e non le dimagra. D' indi aggiunge lo stesso Autore, „ raccolto il Lino, di porlo subito sul granajo, per „ essere difeso da pioggie, e da rugiada, che sono „ in tutto contrarie ". *Da noi si procura anzi di fargli prendere la rugiada, come a suo luogo si vedrà.*

Vincenzo Tanara *lib.* 6. *pag.* 419. *scrive*: „ che la „ Linosa, come grano umido, presto si corrompe ". *La nostra si conserva per molti anni, e l' anno scorso il Sign.* Tullio Vimercati *ha seminata la Linosa vecchia di quattro anni, ed è nata perfettamente, raccolto avendo il Lino simile all' altro. Così in molte altre cose il detto Autore scrive diversamente da quello, che l' esperienza ci ha insegnato; ed in particolare ove dice*, „ che „ il Lino dimagra assai, ed abbrugia il terreno ".

Nel Dizionario di Efraimo Chambres trovo, „ che „ il Lino fa miglior prova in un terreno, che sia „ lasciato lungo tempo sodo, e senza seminarlo ". *Nel fertile Lodigiano gettano que' Villici la semente del Lino ne' Campi, che sono stati quattro o cinque anni in riposo; ma riesce troppo florido, onde le filamenta sono trop-*

proposito sulla coltivazione del Lino nostrano, com' è usata nel Territorio nostro; e se questa Istruzione non corrispondesse alla pubblica espettazione, ciò addiverrà per difetto mio, ma non mai per il merito della materia: mentre, a dir il vero, la coltura del nostro Lino nei Campi acconcj, non può esserne migliore riguardo alla qualità, ed alla quantità.

E' da

---

troppo grosse, e di tenue consistenza; il che succederebbe anche a Noi.

Gli Olandesi raccolgono il più bel Lino nelle terre della Zelanda, argillose, profonde, pesanti, consistenti, ed alquanto umide. Le terre profonde, e pesanti si considerano anche da Noi per buone, e danno un abbondante raccolto. Le terre argillose, e consistenti sono sperimentate d' incerta riuscita, perchè si restringono, e si fendono per l' asciutto, e perchè trattengono troppo le acque piovose, il Lino s' inaridisce, o si nebbia. Le terre poi alquanto umide sono ritrovate per Noi le peggiori. *Come pure per gli Olandesi il tempo più favorevole per la seminagione del Lino, è ne' primi bei giorni del mese di Marzo. E così costumano i Cremonesi, i Lodigiani, e i Milanesi. Da Noi si semina verso la fine di Marzo, o al cominciar dell'Aprile, perchè ci preme, che il Lino subito nato, cresca, e cresca tutto egualmente; e così per ordinario succede a quelli, che seminano tardi, mentre seminando per tempo, i freddi, che non per anco hanno dato luogo, ed i venti aridi restringono, inaridiscono, ed invecchiano il tenero Lino, onde difficilmente cresce, e cresce ineguale ecc.*

E' da saperſi pertanto, che non tutto il Territorio Cremaſco è atto alla medeſima coltura per le diverſe qualità delle terre, e per le difficoltà dell' acque. Il ſuolo migliore per detto prodotto, è una lingua di terra, o coſtiera, che a ſera faceva ſponda anticamente al letto del fiume Adda, mentre adeſſo fa argine alla Provincia detta Gerradadda, ed a mattina per metà ha una vaſta palude volgarmente da noi chiamata *Moſi*, e per l' altra metà il fiume *Serio*. Incomincia detta lingua dalla Villa di Palazzo ſituata ſulle ſponde del fiume *Tormo*, ove ſi vedono ancora le antiche veſtigie della famoſa Città di *Paraſſo*, e termina a *Moſcazzano*. A mattina del fiume *Serio* vi ſono varie Ville, ove pure ſi raccoglie Lino, ma non in quella quantità, come nell' eſtenſione del ſuolo ſuddetto.

CAPITOLO II.

Coltura generale del terreno, ove in ogni quarto Anno ſi raccoglie il Lino.

PEr mettere ognuno al fatto di tutto, è neceſſario, che ſappiaſi la Coltura generale del terreno, in cui ogni quarto Anno vi ſi ſemina, e vi ſi raccoglie il Lino.

Un

Un Podere di quattrocento pertiche (*a*), atto alla coltivazione del Lino, viene diviſo in quattro parti uguali, che ogni anno fruttano tutte e quattro con diverſo aſpetto. In una parte vi ſi raccoglie il Frumento, ed il giorno dopo la raccolta ſi letama, ſi ara, ſi erpica, e ſi ſemina di Sorgo Turco, o d' altro Minuto. E' uno ſpettacolo aſſai grato pei contemplatori della Natura, il vedere tante fatture farſi in un ſol giorno nel medeſimo campo. La raccolta del detto Sorgo Turco ſuccede verſo la metà d' Ottobre, nel qual tempo ſi ſemina di nuovo il Frumento per l' anno ſuſſeguente. Nella ſeconda parte ſi raccoglie il Frumento, detto comunemente dai noſtri Villici Frumento di *Stobbia*, perchè nel finire del già paſſato inverno fu ſeminata ſopra il Frumento la ſemente di Trifoglio, per ridurre il terreno a prato artificiale.

Mietuto il Frumento, ſi laſcia creſcere da molti il *Fieno di Stobbia groſſa*. Da molti però più eſperti Agricoltori ſi fa paſcolare il detto Trifoglio dalle Mandre, da noi dette volgarmente *Bergamine*, perchè oltre il vantaggio, che ne ricavano dalle graſſe, il calpeſtio

(a) *Cinque Pertiche, e circa due Tavole formano un Campo Padovano.*

pestio delle bestie assoda di più il terreno, sicchè l'anno avvenire hanno un prato nuovo molto buono. Nella terza parte si fanno tre raccolte di Fieno, da chi viene segato. Molti nulla dimeno lo fanno pascolare, riuscendo il terreno di maggiore utilità, mentre per la raccolta futura del Lino i nostri Villici hanno più incredito le terre delle Mandre pascolate, che quelle, ove fu raccolto il fieno. Raccolto il fieno, o pascolato il prato, si prepara la terra per la coltura del Lino; il che si va effettuando nel mese di Novembre, e sin alla metà di Dicembre. Nella quarta parte si raccoglie il Lino, e poscia il Miglio; e così resta diviso il Podere in quattro parti, che formano le quattro diverse raccolte in ogni anno; e nel giro di quattro anni tutto il Podere descritto frutta alternativamente in diverse abbondanti raccolte, come si vede nella presente Tavola.

CA-

Raccolta del primo Anno.	Formento, e poi Minuto.	Formento, e poi Fieno di Stobbia grassa.	Tre Raccolte di Fieno.	Lino, e poi Miglio.
Secondo Anno.	Formento, e poiFieno di Stobbia grassa.	Tre Raccolte di Fieno.	Lino, e poi Miglio.	Formento, e poi Minuto.
Terzo Anno.	Tre Raccolte di Fieno.	Lino, e poi Miglio.	Formento, e poi Minuto.	Formento, e poiFieno di Stobbia grassa.
Quarto Anno.	Lino, e poi Miglio.	Formento, e poi Minuto.	Formento, e poiFieno di Stobbia grassa.	Tre Raccolte di Fieno.

CAPITOLO III.

Qualità della Terra.

DIverse sono le qualità delle Terre che si coltivano a Lino nel nostro Territorio Cremasco; ma siccome cosa troppo lunga sarebbe il volerne di tutte recare un minuto dettaglio, perciò ci accontenteremo d' indicarne tre specie principali. La prima è una terra bruna, spugnosa, di gran fondo, ed ha mol-

molte delle qualità del Bolo Armenico, cioè molle, friabile, e pingue. La ſeconda è un poco più chiara della prima; va miſchiata con Arena, pingue, ed ha un mezzo braccio di fondo. La terza è argilloſa, cretoſa, ſabbioniccia, e ghiajoſa. Poſto ciò, fa d'uopo ſtabilire alcuni principj per la coltura del noſtro Lino, ſecondo le diverſe qualità della terra, e ſono:

Il terreno troppo ubertoſo e graſſo produce molta quantità di Lino, ma ordinario.

Il terreno medio o di mezzana leggerezza reca una mediocre quantità di Lino, ma creſce in merito.

Il terreno di ultima qualità, ſe rieſce di ſufficiente lunghezza, è anche di miglior bontà.

Nel terreno ubertoſo ſarà cura dell'Agricoltore frenare la ſoverchia fecondità.

Nel terreno medio ſecondare la ſua indole.

Nel terreno di ultima qualità proccurare il poſſibile fomento.

In tutte e tre queſte qualità di terre richiedeſi, che un anno prima della ſeminagione del Lino, o metà ancora, ſiano ſtate a riposo in prato artificiale di Trifoglio.

CA-

CAPITOLO IV.

Preparazione della Terra, prima della Seminagione.

NUlla più della quarta parte d' un Podere si coltiva a Lino: e ciò si fa, rompendo minutamente coll' Aratro il prato artificiale di Trifoglio, senza formarvi solchi, cosicchè resti il terreno piano come un' Aja, e in una perfetta uguaglianza. Siffatte operazioni si praticano nel mese di Novembre, in tempo asciutto; la quale coltura vale pei campi ottimi, essendo necessario di dare anche a questi qualche coltura in tal occasione, perchè in tutte le altre stagioni, ed anni già passati non v'è alcun tempo, succedendo senza alcun intervallo la mietitura alla seminagione per i due prodotti, che dann' eglino all' anno, come di già ho sopra notato. Verso li venti, o ventuno del mese di Marzo, in giornate asciutte, si stritola con l' Erpice la terra per tutti i versi, fin che si riduca minuta, per quanto è possibile; dipoi le donne con somma diligenza la mondano da tutte l' erbe cattive, come gramigne ec. Sul finire di Marzo, od al principio d' Aprile si torna ad arar il terreno all' opposto, o sia

o ſia per traverſo ; la qual ſorta di coltura i noſtri Villici chiamano *Beſarare* ; e ſe in detto tempo la terra ſi trovi aſciutta (differendo , ſe umida) ſi erpica ſubito doppiamente sì per lungo , come per traverſo ; indi ſi ſpiana con lo Spianatore, o ſia Cilindro più peſante, che ſia poſſibile , per rompere , e ſtritolare ogni ammaſſo, e zolla di terra, che vi foſſe rimaſta . Ben fatte le dette coſe, ſi ſemina , ſpargendo tre ſtaja (*a*) di Linoſa, miſura Cremaſca, per Pertica . Sparſa la ſemente , ſi torna doppiamente ad erpicare e per lungo , e per traverſo , e le donne di nuovo mondano la terra da qualunque radice , od erba . Quindi collo Spianatore ſi ſpiana nuovamente il terreno , onde reſti eguale come un *Trucco* , facendoſi ſucceſſivamente alquanti piccioliſſimi canaletti ben rari, e più ad oggetto d' introdurre l'acqua in tutto il terreno, e d'irrigarlo, allorchè occorra .

Nei terreni di ſeconda qualità fannoſi le medeſime operazioni ; aggiugnendovi però il concime , e ſpargendovi un ſettimo meno di ſemente .

Nella terra di terza qualità , che atta non è al-

(a) *Otto libbre, e mezza circa di oncie ventotto di Linosa formano uno Stajo Cremasco.*

è all' *Inquartagione*, e che non dà i due raccolti all' anno, e perciò ammette qualche ſtagione di ripoſo, nella quale vi ſi fanno le debite colture, ſi differiſce la rottura del prato a mezzo Febrajo, facendovi le *Colle*, o *Porche*, o *Tavole* più grandi, o più piccole, ſecondo la qualità del fondo, e la forza maggiore, o minore della terra, per aſſicurarne l' eſito. Ai primi poi d' Aprile, ſe il terreno è troppo aſciutto (parlando di quelle terre, che ſi ſerrano troppo) ſi adacqua, non avendo di ciò biſogno le altre due prime qualità, eſſendo eſſe ſtate rotte nel meſe di Novembre; onde hanno avuto campo d' umidirſi nell' inverno; mentre queſta terza qualità, rompendola verſo la fine di Febbrajo, reſta il terreno ſoſpeſo in iſtagione ſoggetta ai venti aridi, perciò troppo facile ad aſciugarſi, e diſſeccarſi. Se mai però dopo la metà di Marzo mandaſſe il Cielo pioggia propizia, allora ſi tralaſcia l'adacquazione, e ritrovandoſi il terreno nè troppo aſciutto, nè troppo umido, al dovuto tempo ſi fanno le medeſime operazioni, come nelle due ſoppradette qualità, eccetto che non ſi ara di nuovo, e vi ſi gitta un terzo di letame di più, ed un terzo meno di ſemente. I Paesi vicini alla Città ſi ſervono per letame degli umani eſcrementi, e gli altri tutti adoperano il letame ordinario ben minuto, e ben

iſtagionato, non eſſendo poſſibile di poterſi prevalere delle ceneri, o della calce: le prime, perchè appena baſtano per le cure de' *Revi*, o filati che paſſano in America, e pei Bucati domeſtici delle famiglie: la ſeconda, perchè ſarebbe per noi di una ſpeſa troppo eccedente. Le Marne poi non ſono per anche conoſciute dai noſtri Villici; e ſe queſte foſſero note, ſarebbe ciò un punto da eſaminare, ſe poteſſero eſſere giovevoli nella coltura del noſtro Lino. Pertanto, come diſſi, biſogna adoperare il letame ben marcito, e molto minuto; così non naſce gran copia di cattiv' erbe, e nocumento alcuno non riceve il Lino. Quindi non v' abbiſogna per noi ſpeſa alcuna per ſarchiarlo, ben rara eſſendo nel noſtro Territorio quella terra di Lino, che realmente ſia di molto imbrattata d' erbe cattive, ed il Sarchiatore non ſi ſa dai noſtri Villici per queſto uſo coſa ſia, e adoperandolo, recherebbe più pregiudicio, che vantaggio al noſtro folto Lino, mentre in un oncia quadrata di terreno ve ne ſoglion eſſere fin trenta in quaranta gambi.

CA-

CAPITOLO V.

Del modo di ſpandere la Semente, e ſue qualità.

IN un Campo di cinquanta Pertiche ſogliono eſſervi otto, o dieci Uomini, che ſeminano, mettendoſi in fila rettamente, e diſtanti l'uno dall' altro circa braccia due, e mezzo. Tengono nel braccio ſiniſtro il ceſto con entro la Linoſa, a con la mano deſtra la ſpandano formando un mezzo circolo, ſempre dalla parte deſtra alla ſiniſtra, ove prontamente riprendono la ſemente, nè troppo alzando, nè troppo abbaſſando il braccio, e paralellamente al terreno, che riceve la ſemente; ed acciocchè non vi reſti palmo di terra voto, continuano tutti un paſſo eguale ſimile a quello, che fanno i Soldati, quando ſono in marchia; e per andare tutti diritti, nei campi delle due prime qualità, per non eſſervi ſolchi, mettono alcuni ſegni uguali sì in un capo, che nell' altro del terreno colla medeſima diſtanza, che occupano i detti Seminatori. Ed in caſo che avanzaſſe qualche poco della ſemente preſcritta, ſecondo la qualità della terra, ſi torna a ſpandere il rimanente, con l' attenzione però, che ſe il terreno è tutto di un' eguale bontà; ſi ſpande egualmente da per tutto: che ſe poi

fosse misto, si procura di gittare il poco avanzo nella parte migliore. Se mai si dia l' accidente, che nel momento della seminagione insorga qualche poco di vento, allora si sospende subito, perchè la Linosa si spande e troppo ammucchiata, e troppo rara: e dove ne rimane poca, il Lino per essere troppo abbondante d'umori, fa le filamenta troppo grosse: e dove resta ammucchiata, la terra non gli può somministrare gli umori necessarj pel dovuto nutrimento.

La semente dev' essere della migliore detta *Nostrona*, cioè quella tratta del Lino più maturo: onde nel raccogliere il Lino deesi usare l' attenzione di mettere da parte il più maturo per la semente, essendo questa d' un color di castagna lucida, più grossa, più pesante, più viva, e di certa riuscita. Prima però di spargerla, fa mestieri che sia resa pulita, e monda da persone ben pratiche, che con crivelli di minutissimi fori, quali non servino ad altro, che per la semplice polve, con arte scuotendoli, fanno salire sulla superficie della Linosa le cattive ed eterogenee sementi, che con mano maestra levano industriosamente. Le sementi, o sian l' erbe cattive, che infettano il nostro Lino, sono la *Lirga* (a), l' erba *Presta*, che

(a) *Lirga così nomata da' nostri Villici, ch' è la Zizzania del Lino.*

che assomiglia in tutte le sue parti al Lino, la *Vittola*, i *Barbisotti*, le *Rape selvagge*, il *Lonser*, gli spinosi *Garzoni*, ed il *Crine* (*a*), che nato si dilata serpeggiando sopra il Lino, lo lega superficialmente insieme, e lo manda, ove posa, tutto a male: onde da noi si costuma, che, chi vende Linosa, garantisce, che sia purgata dal *Crine*, essendo questa una semente tanto minuta, che non si può conoscere, e di gran danno riesce alla raccolta del Lino. Si conserva la Linosa buona, e viva per qualche anno. Il costume per altro generale si è di quella prevalersi, che abbia al più due anni, considerata essendo questa per migliore a cagione, che tutte le sementi di cattiva qualità nel giro di due anni son già perite.

CAPITOLO VI.

Della Adacquazione, e della Ricolta.

IL giorno dopo la seminagione, s'intraprende dal capo di famiglia ad osservare le strade coperte fatte dalle Talpe, e ciò egli fa al

(a) Crine, *che significa lo stesso che* Cuscuta.

al levare del Sole , o due ore prima del cadere del medesimo: appiana queste, e procurra d' uccidere le dette bestiole , seguendo così a fare tutti i giorni, che ha di libertà ; ognuno fa pompa della sua preda, disponendo ogni Talpa uccisa su de' piccioli paletti sparsi pel Campo, e più diligente viene considerato dai nostri Villici, chi più ne uccide. Per tutto Aprile , sin verso gli otto, o i dieci di Maggio si lascia la terra del Lino alla discrezione del Cielo ; indi poi , caso che non avesse piovuto in detto termine , s' incomincia allora per la prima volta ad adacquarla , rinnovando l' adacquazione ogni dieci, dodeci, o quindici giorni , finattanto che il Lino gitta i fiori, distenguendo, però , che se il terreno è sabbioso , e che abbia il fondo ghiajoso , si adacqua ogni dieci giorni; e se il terreno è gagliardo, ogni dodici, o quindici giorni al più : e supposto che nei prescritti termini piovesse, sicchè non occorresse far uso delle adacquazioni , bisogna nulladimeno adacquare una volta il nostro Lino, quando incomincia a fiorire, benchè la terra fosse umida . Le replicate sperienze , che ogni anno su questo proposito si fanno, ci hanno ammaestrati , che le filamanta del Lino riescono più perfette, lasciando a' Fisici la briga d' investigarne la causa . Fiorito il Lino ,

quan-

quando incomincia a formare la *Capsula* (*a*), non più s'adacqua, perchè continuarebbe a fiorire, ed annebbiandosi, ne verrebbe troppo pregiudizio alla quantità della Linosa, ed alla perfetta qualità del Lino. In qualunque tempo si mondi il terreno dall' erbe cattive, con le mani però, e non col Sarchiatore, avvertesi di ciò fare in tempo asciutto; perchè se fosse umido, calpestato il Lino, s' attaccherebbe alla terra, ed il Sole non potrebbe più sollevarlo. Si conosce che ormai è pervenuto il tempo di raccorlo, quando si sveste di tutte le foglie, e che il fusto è giallo, e che le capsule sono secche; e questo riesce Lino di ottima qualità, e tanto bello quanto quello, che raccogliesi nella Zelanda. Se poi il fusto, invece di divenere giallo, prenda un verde carico, e scuriccio, e si veda ancora nel Campo qualche fiore, allora è segno evidente, che il Lino è nebbiato, onde fa d' uopo estirparlo quattro o sei giorni prima dell' altro, mentre lasciandolo, andrebbe tutto a male, o per lo meno riuscirebbe di cattiva qualità. Il tempo ordinario di svellere il Lino è tra i venti, e i trenta di Giugno. Lo si svelle prendendo con amendue le mani quanti più gambi si possa, osservando

 però

(a) Capsula *in lingua Cremasca chiamasi* Bottola.

però bene di ſtrapparlo a poco a poco con tutte le ſue radici, e di formarne un faſcietto della circonferenza di quattro o cinque oncie. Lo ſi pone ſul Campo facendone caſelle a foggia de' Padiglioni, ed appoggiando le capſule a terra, e le radice volte al Cielo. Ivi ſi laſcia così per varj giorni, e varie notti, cioè quanto baſta per diſſeccarlo. Indi in una giornata aſciutta, e di bel ſereno verſo il mezzogiorno ſi ſpianano tutte le caſelle, volgendo le capſule a mezzogiorno, ed ivi le ſi laſciano per due o tre ore, ſecondo il maggiore o minore calore, della ſtagione; dipoi ſi uniſcono, formando un faſcio per ogni due caſelle, le quali ſi legano con *Caretti* (*a*), o con l' iſteſſo Lino. Finalmente lo ſi traſporta a caſa ſulle caſcine, o ſotto de' portici, ove ſi laſcia ammucchiati per venti giorni almeno pel dovuto fermento, innanzi di eſtraerne la Linoſa.

CA-

(a) Caretti, *o sia Paglia, che nasce nelle acque grasse, quasi stagnanti.*

CAPITOLO VII.

Maniera di sgranare, e scegliere il Lino.

PAssato il già detto termine, si può incominciare ad estraere la Linosa. Si espone sull' Aja quella quantità di Lino, che stimasi sufficiente per quella giornata, in tempo sereno, e di bel mattino colle capsule volte al Cielo; ed allorchè sia stato riscaldato dal Sole quanto si giudichi appropofito, lo si trasporta partitamente sotto a' portici; indi slegato il fascio, o sia *Battirola* (*b*), distendesi sopra un desco di Noce, che da persona, con un legno piatto al di sotto, della lunghezza di due palmi circa, oltre al manico, per tenerlo fermo fra le mani, e della larghezza di circa due oncie, batte sopra le capsule del Lino, finchè ne sia uscita tutta la Linosa, e rimanga spogliato da foglie, e dal bullaccio. Terminata l' opera della giornata, raccogliesi la Linosa, che con vaglio, o più speditamente con crivelli da persone pratiche del mestiere si purga dal bullaccio, e si ripone subito sul granajo. Estratta la Linosa, di dieci fa-

(a) Battirola *significa un fascio di quattro, o sei manipoli.*

fascetti se ne forma un masso, che poi di mano in mano si pone da parte. Quest' operazione si continua finchè si trovi sgranato tutto il Lino, e terminata ch' ella sia, se ne incomincia un' altra, che è la scelta del Lino da prepararsi pel Bagno. Riprendonsi i massi, si divide ogni masso in dieci piccioli fascetti, distendendo ogni fascetto sopra di un tavolino, o desco, ci si levano tutte le erbe cattive, che mai esservi potessero, e si separa il più dal men maturo, il corto dal lungo, voltandolo tutto per un sol verso, se ne formano quindi dei massi (chiamati *Soldate*) di dodici, o sedici fascetti dette *Battirole*.

CAPITOLO VIII.

Del Bagno, della Macerazione, e del modo di far asciugare il Lino, e suo imbiancamento.

NEl mese d' Agosto si mette il Lino nel Bagno, detto da noi *Moja*. Non tutte le acque, e non tutti i fondi sono atti per questo bagno; imperciocchè le acque troppo fredde, e crude, e quelle il cui letto sia ghiajoso, e sabbioso, non sono proprie pel bagno, mentre in esse le filamenta del Lino riescono troppo crude. Si pone pertanto il Lino nel ba-

bagno d' acque calde, e grasse in fondo molto fangoso, comecchè in queste riescano più pastose, e più lucide le filamenta del Lino medesimo. Il bagno si costruisce alto tre braccia e mezzo all' incirca, badando che le ripe siano mondate da ogni erba, e sucidume, e si trovino per siffatto modo pulite, che non rimangano in modo alcuno impedite le operazioni, a cui il Lino stesso deve ulteriormente soggiacere. Dipoi formasi un Argine, o Chiusa, che tenga l' acqua alta almeno tre braccia, e quando ella arrivi a tale altezza, vi si pongono le dette Soldate tutte voltate per un verso. Ogni mattina, e ogni sera si rivoltano, lasciando scorrere insensibilmente in detto bagno qualche poco d' acqua, che sorpassi l' Argine, o Chiusa. L' acqua dev' essere chiara, e naturale; ma nonostante se ella fosse nera, perchè proveniente da altro bagno superiore, sarebbe tutta via buona, e desiderabile. In caso però, che per qualche stravaganza di tempo, o per adacquazioni si gonfiassero le acqua, sicchè divenissero torbide, allora è necessario chiudere sì l' ingresso, come la sortita delle medesime dal bagno, finchè sieno divenute chiare. Il Lino più bello, e più maturo si lascia nel bagno per quattro giorni e mezzo al più con altretante notti; ed il men bello e men maturo un giorno, ed una notte

man-

manco. Si conoſce, quando è tempo di levare il Lino dal bagno, eſtraendo alcuni gambi dalle Soldate, e ſtropicciandoli inſieme: ſe laſciano il legno, o ſia *liſca*, o per meglio dire l' anima e midolla del Lino, è ſegno certo, che il bagno ha prodotto il ſuo effetto. Caſo che no, biſogna differire qualche mezza giornata. Rilevato avendo, che il Lino ſi trova a dovere, ſi slegano nel medeſimo bagno le Soldate, indi ſi getta ogni faſcetto o ſia Battirola ſul vicino terreno, ove ammucchiato ſi laſcia per tre o quattr' ore a ſcolare; dipoi ſe gli dà la macerazione, poſando le *Battirole* in piedi con le radici verſo la terra, molto comprimendo una con l'altra fin a tanto che ſi è formato un lungo quadrato colla maggior parte delle *Battirole*, riſervando le altre, per formare un coperchio al detto quadrato, che ſi ſtabiliſce col diſtenderle per fianco a guiſa di tegole ben unite, ed ammucchiate. Si laſcia ivi il Lino in macerazione tanto, quanto è ſtato nel bagno, avvertendo, una mezza giornata prima di ſepararlo, di mettere una mano, per quanto ſia poſsibile, nel centro di detto quadrato, e ritrovatolo troppo riſcaldato, è coſa ben fatta levare la Battirole, che ſervito hanno di coperto, perchè non paſsi la macerazione oltre il ſuo limite. Poſcia viene caricato su Carri, e ſi traſporta in un prato di freſco ſegato; di-

diſtendonſi le Battirole due o tre braccia diſtanti per ogni verſo l'una dall'altra, le quali immediatamente le donne prendono ad una per una, e francendoſele fra le ginocchia, ne vengono a formare, per ogni Battirola, ſedici, o più caſelle a foggia di padiglioni colle radici volte a terra, nelle due o tre braccia di diſtanza tra una Battirola e l'altra. E quando le caſelle ſono più picciole, e di pochi gambi, è ſempre meglio, perchè ogni gamba di lino è più atta a ricevere la rugiada, ed i raggi Solari, onde poſſa divenire più bianco, che una delle principali qualità, che richiedeſi nel lino. Si laſcia così il lino ne' prati diſteſo per otto, dieci, o dodici giorni e notti alla diſcrezione del Cielo, e del tempo: e quando entro tale periodo di tempo non piove, il lino rieſce ſempre più bianco; piovendo però, non perde altro che il colore, e rimane la ſoſtanza nel ſuo giuſto eſſere. Si raccoglie poi in giornate ſerene, dopo il mezzo giorno, formandone maſſi a capriccio, ſempre per altro tutto volto per un verſo, e così ſecco ſi traſporta a caſa.

CA-

CAPITOLO IX.

Del battere, e ſpatolare il Lino.

E Quì non terminano le operazioni, che va eſeguendo il noſtro Villico ſul Lino, mentre preſervato eſſo dall' intemperie delle ſtagioni, rimane ſolo di renderlo domabile, onde atto ſia allo ſcotolamento. Ciò ſi fa col batterlo, e ben ammaccarlo. Quando adunque ſi vuol battere, prendeſi quella porzione di Lino, che ſi giudica ſufficiente per quel giorno, e ſera, e mettendolo al ſole ſciolto, diſteſo, ed appoggiato, lo ſi laſcia ivi per tre, o quattr' ore; indi ſi batte nella ſeguente forma. Preparato un deſco, che per il largo vi ſia una corda da una parte formata con chiodo, e dall' altra ſciolta bensì, ma pendente un peſo: ſotto di eſſa corda vi ſi pone una battirola di Lino slegata, e diſteſa, e due donne, una da una parte, e l' altra dall' altra lo battono con Mazzuole di Noce, fin a tanto che hanno ben ammaccata la liſca, rivolgendolo, ed unendolo i gambi, qualora ſia di meſtieri, affinchè tutti ricevano i colpi. Ciò eſeguito con tutta diligenza ſi lega e ſi adagia in luogo opportuno il Lino, ſino che viene il tempo di ſpatolarlo, che per l' ordinario è la ſtagione d' Inverno, in giornate più toſto

ſto umide, e non travagliate da venti. Per iſpatolarlo prendeſi un manipolo di Lino, indi con tutte due le mani attraverſo della pala di legno, ſull' iſtromento detto da noi *Cavallo*, gli ſi va rompendo tutta la paglia, o ſia liſca; indi ſi fa il medemo con le ſemplici mani, confricando pugno con pugno: ſucceſſivamente ſi prende con la mano ſiniſtra il detto Lino in un capo; ſi appoggia alla pala del *Cavallo*, e colla mano deſtra, che tiene una ſpatola, o ſia ſcotola di Noce, ſi batte con colpi diretti alla terra continuando però ſempre con la mano siniſtra a rivolgere il Lino per tutti i versi. Bene ſpatolato, ſi prende con ambedue le mani, tenendolo bene ſtretto, e fermo, ſi pettina ſin a tanto che ſia ben purgato dal capecchio: indi prendeſi dall'altro capo, gli ſi fanno le medeſime fatture replicatamente; quale poi ſi lega tre dita diſtante dal capo, e queſto chiamaſi *far il Lino di groſſo*. Dopo ſi fa di ſottile, non ſervendoſi più (quando non vi foſſe ancor di biſogno) della Spatola di legno, che ſerve ſolo per ben purgarlo dalle parti più groſſe, ma di un' altra di ferro. Preſa pertanto la Spatola di ferro colla deſtra mano, e colla ſiniſtra tenendo ben fermo il lino appoggiato alla pala del *Cavallo*, con avvertire però di laſciar pendere dalla pala poco lino del mani-

polo,

polo , che si ha per la mano , tenendo il rimanente disteso sul braccio , che a poco a poco con arte , e con maestria si fa cadere , e battesi leggiermente , onde i fili non si rompano . Bene spatolato , con tutte due le mani si prende , e si pettina come sopra ; di poi rivolgesi dall' altro capo , gli si fanno le medesime fatture , continuando , finchè si trovi ridotto a quella finezza , che si desidera ; mestiere molto difficile a ben eseguirsi , e da pochi a perfezione posseduto ; e perciò que' Villici Cremaschi , i quali bravamente esercitano quest' Arte , non si possono avere , che con grande difficoltà , ricercati essendo a caro prezzo dalle vicine Provincie . Qui termina la coltura del lino , quale la usano i nostri Villici : passa egli poi nelle mani de' Mercanti , che lo pettinano , e lo purgano &c.

I L F I N E.